
L
L
VI
18/
1

ESSAI
SUR LA PRÉPARATION DES ALIMENS,

Dont le but eſt la Santé, l'Économie, & la perfection de la Théorie.

A l'uſage des Maîtreſſes de Maiſon qui ne dédaignent pas de deſcendre juſqu'au détail de leur ménage, ſoit à la Ville, ſoit à la Campagne.



A LONDRES;

& ſe trouve

A PARIS,

Chez ONFROY, Libraire, quai des Auguſtins, au Lys d'or.

M. DCC. LXXXII.



AVERTISSEMENT.

CET *Essai* n'est pas un Manuel de Cuisine, à l'usage des personnes qui la font, on a cherché à rassembler des réflexions & des lumieres, qui puissent être utiles aux Maîtresses de maison qui ne dédaignent pas de descendre jusqu'au détail de leur ménage. On a désiré d'ailleurs exposer sous les yeux de Messieurs de la Faculté, & disserter la maniere dont on opere la préparation des alimens, afin qu'ils pussent juger si elle est, ainsi qu'elle doit-être, la plus saine possible, non seulement pour être présentée aux convalescens, mais encore devenir la nourriture habituelle de tous les autres individus pour lesquels la santé est le plus précieux des trésors.

AVERTISSEMENT.

Cette diſſertation a conduit néceſſairement à ſe ſervir des termes de la Chymie ; l'Auteur a d'autant moins héſité à le faire, qu'il ſçait qu'aujourd'hui le ſtile des connoiſſances & du ſçavoir eſt, on ne peut pas plus, familier aux Dames, auxquelles il a conſacré ſon opuſcule.





ESSAI
SUR LA PRÉPARATION
DES ALIMENS,
Dont le but est la Santé, l'Économie, & la perfection de la Théorie.

Pour écrire l'Histoire de la Cuisine françoise, il ne faut pas de grandes recherches, elle est très-voisine de son berceau. On peut fixer l'époque de son existence à 1730. On a compté avant des Officiers d'une grande réputation. Ils la devoient à leur ton honorable; ils étoient toujours prêts à faire naître la profusion, & suivoient en cela leur inclination sans se rendre esclaves du calcul, ni de l'économie. On étoit très-content de leur service; on chantoit les louanges des Con-

trôleurs; ils avoient rempli les vues & les intentions de leurs Maîtres, grands & magnifiques; mais l'art n'existoit pas. En effet le ton, les attentions, la grande politesse & les soins faisoient tout le mérite, & la réputation des personnes chargées du détail d'une grande Maison. *

Vers 1730, il parut un Officier qui an-

---

* M. le Maréchal de Catinat à la tête des armées y tenoit un grand état, il avoit pour Contrôleur un homme de mérite & d'esprit, appellé *Duval.*

Retiré dans la suite dans son Château de S. Gratien, son état, sa représentation & ses revenus n'étant plus les mêmes, il dit à son Contrôleur: Duval, vous connoissez mes sentimens, si les moyens me l'eussent permis, nous ne nous serions jamais séparés; ma maison n'est plus digne de vos talens; je ne puis vous offrir que mon témoignage, il vous suivra & vous fera honneur partout.

M. Duval demanda vingt-quatre heures pour se consulter. Le lendemain il vint au lever de son Maître & lui dit: Monsieur le Maréchal je ne vous demande rien; mais vous-êtes très-bien ici, permettez moi d'y rester. Monsieur de Catinat y fut sensible. L'heure du dîner arrivée, il fit ajouter un couvert sur sa table & se retournant du côté de M. Duval, le plus grand plaisir de la solitude, lui dit-il, est d'y donner un poulet à son ami.

nonçoit beaucoup de talent, le ſieur de Laguepierre, Maître-Queux de la Bouche du Roi. Il eſt mort fort jeune & avant le grand effort de la Cuiſine ; il auroit certainement contribué à la perfectionner. Son mérite étoit beaucoup de ſens-froid, du coup d'œil, une grande adreſſe de la main, & une ſinguliere propreté.

Un grand Seigneur qui embraſſoit tous les genres de repréſentation, donnoit de grands repas & des ſoupers très-fins ; ennuyé de la monotomie inſuportable de notre Cuiſine, il conçut le projet & les moyens de lui donner une exiſtence nouvelle. Il fit choix d'un ſujet actif, intelligent, infiniment propre dans ſon travail, lui fit part de ſes réflexions & lui traça une route inconnue juſqu'alors. Ces découvertes furent miſes en pratique avec ſuccès, & bientôt on décerna à ce ſerviteur la palme du premier talent. On ne parloit plus que de la nouvelle Cuiſine, & de la chere que faiſoit faire le ſieur Moutier.

Louis XV en fût inſtruit, Sa Majeſté ordonna qu'il fût admis au nombre des Officiers de ſa bouche, le Seigneur qui l'avoit formé

vit son avancement avec plaisir ; il lui vouloit du bien, & il avoit rencontré les mêmes talens dans une personne, qui encore aujourd'hui mérite infiniment dans cette carriere, M. Dunant, Contrôleur de la seconde division de la Maison du Roi. *

Le sieur Moutier s'étoit associé un jeune homme, qui d'abord avoit pris la partie de la pâtisserie, & l'a poussée tout au plus loin. On lui doit le mets qui encore aujourd'hui caractérise la délicatesse & la magnificence d'un repas (le Pâté chaud froid.) On ne l'a point perfectionné. Il est sorti de ses mains la premiere fois qu'il l'a servi, aussi parfait qu'on puisse le faire aujourd'hui. Le sieur Perain étoit adroit, ardent, plein de ressources, & on ne peut lui refuser d'avoir eu grande part à la perfection de la nouvelle théorie. Il n'étoit pas moins bon Cuisinier qu'il étoit Pâtissier très-habile.

En 1738, il s'introduisit un schisme dans la Cuisine, le goût de la décoration. Beaucoup de farces qui par la pression dans des

* Mort depuis à Versailles.

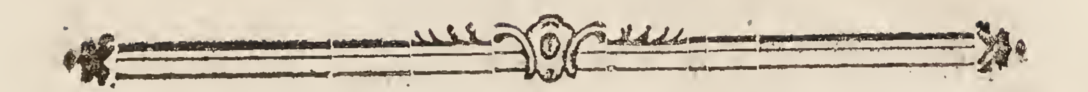
moules prenoient toutes ſortes de formes, & faiſoient pendant tout un repas paſſer ſucceſſivement de ſurpriſes en ſurpriſes. Dans les petits ſoupers, des ſauces purpurines parurent infiniment ſéduiſantes, on trouvoit d'ailleurs du meilleur ton que le palais reconnut des pigeons ou des cailles, quand les yeux avoient apperçu une poularde. Ce mauvais genre a duré plus long-temps qu'on auroit cru, ces différents mets ne pouvoient ſe rendre avec quelque perfection, qu'en ſéjournant très-long-temps dans les mains, ce qui n'eſt pas d'une extrême propreté; d'ailleurs ils étoient toujours très-mal-ſains, d'une digeſtion laborieuſe. Enfin la raiſon vint, mais trop tard, éclairer les perſonnes qui l'avoient protégé & préconiſé.

Il faut tout dire, c'eſt qu'on doit les habiles gens qui ont paru, ou à des grands très-magnifiques, ou à des maîtres voluptueux. J'entends applaudir à mon avis ceux qui nomment M. de S. Quentin & le ſieur de la Grange, dont l'un étoit à S. A. S. Monſeigneur le Comte de Toulouſe, & l'autre à Monſieur le Préſident Hainault.

C'est ici le lieu de rendre la justice qui est due à feû M. de la Graviere, Contrôleur des Extraordinaires du Roi, le plus habile homme qui ait éxisté, pour la tête, le talent, l'économie & l'ordre. On pourra faire aussi bien que lui, mais il ne sera jamais éclipsé aux yeux des justes appréciateurs du talent. Il avoit le goût sage, simple & fini.

Je nommerois encore un grand nombre d'habiles gens; mais je ne parle que de ceux qui ont tracé des pas nouveaux dans la Carrierre, sans rappeller les noms de tous ceux qui y ont excellé.





LA CUISINE
RAISONNÉE,
Ou Essai sur la préparation des Alimens.

Je connois plusieurs Livres qui traitent de la préparation des Alimens, le *Grand Dictionaire économique*, les *Dons de Comus*, la *Cuisiniere bourgeoise*, le *Dictionnaire des Alimens*. Ce sont des compilations informes qui rassemblent très-infidélement tout ce que tout le monde sçait; &, comme je vis dans la persuasion qu'on sçait mal, je réduis à fort peu de chose le mérite de ces Ouvrages tout volumineux qu'ils sont.

Je ne prétends pas donner un *Manuel de Cuisine*, avec le secours duquel tout le monde puisse fricasser; je veux éclairer le but où tous doivent prétendre, & le placer si haut, qu'apperçu de toutes parts, chacun puisse devenir juge compétent sur la route qu'il a tenu jusqu'ici, & celle qui se dessine

la plus droite à ses yeux. Des connoissances plus étendues, que celle de la plupart des Artistes, même ceux qui pratiquent avec réputation; l'étude de la science qui y peut être relative, des spéculations & des réflexions que j'ai soumises à des expériences réitérées & toujours avec succès, m'imposent la loi d'écrire.

Je me suis proposé un triple but; la santé, l'économie, & la perfection de l'art.

Si je ne me suis point trompé, cet *Essai* peut-être fort utile. C'est mon voeu.

Je sçais qu'il est dur de blesser l'amour propre, & de prouver à tous les habiles Cuisiniers de Paris qu'ils sont à côté du but, & la nécessité de renoncer à leur ancienne théorie; il faut être Philosophe pour avouer de bonne foi j'ai tort, j'ai vécu dans l'erreur, j'ai pris l'ombre pour la réalité. Et bien Messieurs ce *Traité de cuisine* débute par une leçon de Philosophie.

Une chose encore qui pourra faire de la peine aux Professeurs, la Cuisine étoit un labirinthe, celui-là seul qui avoit passé tous les jours de sa jeunesse à s'y perdre, sçavoit

s'y retrouver en ſuivant ſervilement la direction dont il avoit contracté l'habitude, il n'appartenoit qu'à un petit nombre de perſonnes citées pour leur talent de prétendre à faire des éleves, aujourd'hui ſur-tout où tout le monde a adopté la Cuiſine ſimple, par les principes que je vais établir, la magie ceſſe, & tout ſujet raiſonnable, avec de l'adreſſe, de la propreté ſur-tout, en ſix ſemaines peut faire un ſerviteur très-utile, fera bien & conſtamment bien.

Quand il n'y a point de principes à une ſcience qu'on ne peut l'apprendre que des yeux & par trituration, le ſuccès eſt bien incertain, il dépend beaucoup de la volonté & de la ſagacité de celui qui apprend; mais encore de la bonne foi de celui qui montre, lequel peut à deſſein, ou ſans deſſein le tromper.

Je ſuppoſe un Jardinier qui n'auroit aucune connoiſſance des poids, de la livre & de ſes fractions, il voudroit être très-clair en diſant à ſes éleves, regardés-moi bien faire, & faites de même, vous aurez des melons plus beaux que tous ceux que font venir

mes confreres : j'en ai servi un à mon Maître le 6 d'Août, il pesoit trois paires de sabots & mes souliers des Dimanche. Celui qui prescrira la maniere de faire des couches, celle & le tems de les semer, de rechauffer, de transplanter d'une couche sur une autre, de tailler, de donner de l'air à propos, qui expliquera la maniere de conduire différemment les diférentes espéces, qui enfin vous ayant prescrit la maniere de gouverner celle de Coulomiers vous en auroit donné de la graine bien fidelle, & vous auroit dit en semant la pareille graine en la gouvernant comme je vous l'ai prescrit sans doute vous serez aussi heureux que moi, le 6 d'Août j'ai servi à mon Maître un Melon qui pesoit 13 liv. 11 onces. Cet homme sera plus clair dans son énoncé, instruira mieux, par la raison qu'il est méthodique. Les Cuisiniers passent leur vie à travailler sans principes, une fois éclairés ils pourront raisonner leur art, se faire entendre, & dans aucun cas ils ne prendront un mauvais parti.

Tout ce qu'on fait dans la Cuisine est mal vu, dispendieux & inutile. Prenons pour exemple une fricassée de Poulets.

De tout temps on a dit une Fricaſſée de Poulets, du cabaret eſt la bonne, les grands Cuiſiniers n'y entendent rien, & moi je dis & je prouve que l'une & l'autre ſont très-mauvaiſes. Ce mets ſi ſimple que les Médecins permettent aux convaleſcens, eſt le réſultat d'une théorie barbare & ridicule dans tous les points.

On met trois quarts d'heure pour faire une Fricaſſée de Poulets, il faut douze minutes. Suivons cette manipulation, & nous en verrons les fautes.

Après la préparation préalable de tuer, plumer, habiller, refaire, flamber, éplucher. On coupe les Poulets par membres, on les mets dégorger dans l'eau tiéde, on les retire, on laiſſe faire un bouillon à l'eau, pour donner conſiſtence à toutes les portioncules ſanguinolantes qui alors ſe précipitent, on leur donne le temps de dépoſer. On verſe enſuite doucement & avec précaution pour ne la pas troubler, ſéparer le dépôt & ſe ſervir de cette eau clarifiée lorſqu'on mouillera la Fricaſſée. Les Cuiſiniers qui ont le palais délicat, diſent que, mouillée ainſi,

la Fricassée devient plus moëleuse, nous en verrons la raison. Suivons.

On a haché percil, ciboule & champignons, on y a ajouté des champignons entiers, on a pris deux pains de beurre, & on a bien passé ces substances dans ce beurre, ensuite on y ajoute les membres des Poulets, en commençant par les cuisses comme plus épaisses & plus charnues, qu'on arrange dans le fonds de la Casserolle, on passe ensuite aussi ces Poulets dans le même beurre à grand feu, on les saute un petit quart d'heure, on projette une bonne cuillerée de farine, ce qu'on appelle cinger, on saute on remue toujours à grand feu, on la mouille enfin avec cette eau merveilleuse, cette eau clarifiée, on y met du sel & un bouquet de percil & ciboule, un oignon piqué de clouds de gérofle, on remue souvent pour que la farine se délaye bien, & dans la crainte qu'elle ne s'attache au fond de la casserole elle y bruleroit & communiqueroit ce goût à la Fricassée. Du seul moment où cette ripopée est mouillée, les Poulets commencent à cuire, quand ils sont cuits au cabaret, on la lie avec six jaunes d'œufs & un filet de vinaigre; un chef de Cuisine a étendu

fa liaifon avec de la crême, y a mis de la mufcade ; auffi-tôt liée, elle eft dreffée très-proprement & fervie très-à-propos ; on la trouve bonne, il y a cent ans & plus qu'on les fait de même, fi on y a mis du foin elle n'eft pas plus mauvaife, que toutes celles qu'on a fervies jufqu'ici.

Mais je prends le lecteur pour juge, déférer une queftion au jugement de quelqu'un fuppofe en lui la raifon éclairée. Il trouvera bon que j'éclaire la fienne préalablement & que je lui découvre le but de chaque manipulation, alors il prononcera s'il paroît à fes yeux que la ligne tracée eft la plus courte & la plus naturelle. On hache du percil & de la ciboule, on multiplie à l'infini les furfaces de ces plantes, pour les expofer à la chaleur d'un beurre qui alors eft une huile bouillante. Que deviennent-elles ? un vrai charbon..... leur faveur eft-elle agréable ? confervez-la, eft-elle inutile ? fuprimez-les. Vous foumettez encore un bon quart d'heure votre beurre au contract immédiat du feu pour paffer vos poulets.

Qu'on me permette une réflexion.

N'eft-il pas vrai que tout être qui paffe d'un

lieu à un autre, quand il a parcouru la moitié de l'espace, s'est autant éloigné du point dont il est parti, que rapproché de celui vers lequel il dirige ses pas? eh bien je dis quand vous avez soumis un grand quart d'heure votre beurre à feu nud, sans aucun fluide, vous l'avez autant éloigné de la baratte que raproché du lampion. Je sais très-bien qu'on frit en Cuisine, mais on ne mange pas le corps gras qui a servi à cette manipulation.

Alors on cinge, c'est-à-dire, que dans cette huile bouillante, on jette de la farine. Voici pourquoi, c'est parce que le beurre, surtout dépouillé de tout son mucilage n'est pas miscible à l'eau, mais par l'interméde de ce nouveau corps mucilagineux, la farine va s'unir à l'eau, & chacune de ses particules accrochant une molecule de beurre la retient en suspension dans votre sauce, vous avez jetté votre farine dans du beurre bouillant, vous cherchiez un mucillage & par-là vous lui avez ôté une grande partie de cette propriété, & déteriorée elle-même, elle a incorporé dans votre assaisonnement une substance bien plus déteriorée encore, votre beurre à demi friture.

Vous la mouillez alors avec votre eau clarifiée, & les Artiſtes qui ont le palais délicat ont très-bien penſé de chercher à modérer la cauſticité de leurs plantes charbonnées, de leur farine grillée, & de leur beurre incorporé dans ſon état empireumatique, par cette eau d'une extrême inſipidité. Cette ſage précaution devient inutile, ſi la maniere de manipuler vous ſauve toutes ces mal-adreſſes ce qui eſt très-facile.

Il y a encore un inconvénient, c'eſt que ſi vos poulets ſont tendres, ou ils ſont trop cuits, ou la farine n'eſt pas cuite.

Vous en avez mis une plus grande quantité qu'il n'en auroit fallu, ſi vous ne lui aviez pas ôté la propriété que vous cherchiez en elle, elle n'eſt pas cuite, elle eſt toute prête à entrer en fermentation dans l'eſtomach & en cela elle eſt mal-ſaine.

Or voici la magie de la cuiſine.

Celui qui déſire la bien faire, doit ſe procurer les préparations néceſſaires.

Du conſommé je dirai de volaille pour être entendu. C'eſt-à-dire un Reſtaurant fait avec la moitié d'un vieux dindon & autre

volaille, peu mouillé, très-corsé & fait avec grand soin.

Du jus. Il se fait avec bœuf & veau, qu'on laisse attacher à la casserolle, dont on laisse caraméliser les sucs, pour donner couleur & saveur, on peut le mouiller avec le bouillon de légumes, décrit ci-après. Le jus de veau, est la même préparation sans y ajouter de bœuf.

Le couli, est la même préparation avec addition de farine délayée, qu'on laisse cuire long-temps.

Le jus de veau & jambon, que j'appellerai Essence de jambon, est la même préparation de veau & jambon qu'on a soumis à cette action du feu.

Si on fait éprouver cette même action du feu à du Gibier, dont on fait jus, & ensuite couli, cela s'appelle Espagnolle. Je la veux claire & très-peu liée.

Il fera du couli blanc, c'est-à-dire un consommé dans lequel on fera entrer autant qu'il sera possible des pattes de volaille, & des ailerons; à ce consommé il incorporera de la farine qu'il détrempera à froid, dans du bouillon

bouillon froid, & la laiſſera cuire à petit feu, comme & à conſiſtence de couli ordinaire une bonne heure & demie. Avec ces préparations, en un inſtant vous faites tout ce que vous voulez, en ajoutant une ou pluſieures d'elles, au ſujet de chaque entrée, vous compoſez & finiſſez toutes les ſauces. *

Plus de réductions. Voulez-vous des ſauces corſées, mouillez moins le reſtaurant, le jus, le Conſommé, l'Eſſence, l'Eſpagnolle; le moment où la viande eſt parfaitement cuite, eſt l'inſtant où la ſauce eſt à ſon point de perfection.

Revenons à notre Fricaſſée de Poulets.

Faites cuire vos Poulets dépecés avec vos champignons, dans du bouillon, aſſaiſonnez-les de haut goût, joignez-y le bouquet. Au moment où ils approchent de la cuiſſon, mettez-y pour lier la Fricaſſée du couli blanc, c'eſt un mucilage naturel & ſain, en ce que la farine eſt parfaitement cuite, vos poulets étant à leur point, introduiſez vos deux pains de beurre de Vemvre, alors plus d'ébulition;

* Je parle ici des choſes néceſſaires pour un repas.

laiſſez migeoter ſur la cendre chaude, en agitant de tems en tems pour favoriſer la liaiſon, jettez vos fines herbes, plutôt ou plutard, ſi vous en eſtimez plus ou moins la ſaveur. Plus de beurre friture, plus de farine crue capable d'entrer en fermentation dans l'eſtomach, & vous avez une nourriture auſſi ſaine qu'agréable, moeleuſe, tout ce qu'il faut conſerver l'eſt dans ſon état le plus précieux, mettez de même une liaiſon d'œufs, crême & un peu de muſcade.

Delà le même procédé pour tous les blancs, les blanquettes.

Avec le jus & le couli blanc vous faites tous les liés, les veloutés bruns, ainſi que tous les veloutés blancs, avec le conſommé & le couli blanc.

Ne paſſez plus, ne cingez plus, ne réduiſez plus, ne ſoumettez plus le beure à l'action du feu. C'eſt ce que M. Meſſelier qui a remplacé M. de la Graviere, & qui juſtifie chaque jour le choix que S. A. S. Monſeigneur le Prince de Condé, Grand-Maître de France, a fait de ſa perſonne, c'eſt dis-je ce que M. Meſſelier a très-bien ſenti dans ſes ſauces au beurre.

Je blame en général la Béchamelle, par le poids dangereux dont elle est pour la plûpart des estomachs; la voulez-vous? de la crême réduite, du consommé, du couli blanc, & portez à la consistance de la Béchamelle.

Avec ces préparations, à l'instant même vous avez la Vénitienne, la sauce à la poulette, la sauce au beurre, la Mayonnoise, les sauces à l'Italienne, par le couli blanc vous incorporez l'huile dans la Mayonnoise, & dans la sauce à l'Italienne, à l'instant où elle est hors du feu, ainsi que vous introduisez le beurre dans celle dont il fait l'onction. *

Sur-tout point de réduction, ni d'ébulition; ce qu'un habile homme très-souvent cherchoit, dans ces réductions très-mal vues, étoit la cuisson de la farine, & c'étoit bien fait,

* Par l'interméde de la farine bien cuite, le beure qui tourneroit en huile conserve sa consistance butireuse, & reste en suspension dans la sauce, ainsi que l'huile qui disparoit fait corps avec la sauce, & la rend agréable & moeleuse. La Faculté ne défend point l'usage du beure qu'on sert sur la table & qu'on étend sur le pain, parce qu'il n'incommode point, on ne peut disconvenir qu'il ne soit beaucoup plus agréable (s'il est bon). Il faut donc employer du beure bien frais, & ne pas l'éloigner de l'état où, tout à la fois, il est agréable & sain.

mais il y parvenoit par la perte de tous les principes, de tous les sucs, & de toutes les parties mucilagineuses & balsamiques.

Ce seul éclaircissement suffit pour démontrer à un homme de l'art, ce qu'il doit craindre, ce qu'il doit chercher, & les moyens de se rendre maître de son opération, & il exécutera avec bien moins de frais, de tems & de peine.

Un foible Artiste se trouvera en état selon la sphere de ses connoissances de raisonner, & prendre toujours le parti le plus simple & le plus sûr. La Cuisine deviendra un talent bien moins difficile, toutes les branches inutiles seront retranchées, & dans le fait, ôtez la nomenclature qui brille dans nos Menus, elle se réduit à des points qui n'embrassent pas un terrein bien considérable, on peut m'en croire. Il me reste un article sur lequel il subsiste un aveuglement bien grossier, il n'est pas compréhensible qu'il ait duré si long-temps. C'est la cuisson des légumes.

La chicorée, cette plante salutaire, excellente, que recommande Hyppocrate, dont nos habiles Médecins nous prescrivent l'usage,

cette plante amie de l'eſtomach, propre à purifier le ſang, à rendre à la bile ſa fluidité, ce légume précieux d'une ſi grande reſſource en gras & en maigre, l'épinard, la beterave, l'artichaut, tout cela eſt jetté dans l'eau bouillante & de là dans la fraiche.

Mais revenons à la chicorée. On la prend, on l'épluche, on la lave, on la jette dans l'eau bouillante, de là dans la fraiche, enſuite à grands coups de paulme de la main le Marmiton la preſſe, &, en gros paquets paitris, preſſés, exprimés, il la poſe ſur le coin de la table.

Le Chef arrive, il ouvre ſoigneuſement chaque paquet, voit s'il n'y a point de cotons, ou de feuilles vertes, les repreſſe encore chacun, le plus fort qu'il lui eſt poſſible, toute la chicorée lui paſſe inſenſiblement par les mains, & ſous le couteau pour la hacher, elle eſt miſe dans une caſſerolle avec deux pains de beurre ou la valeur, la caſſerole eſt placée ſur un grand feu à deſſein d'épuiſer parfaitement l'eau qu'elle a refuſé à la preſſe réitéreé tant de fois, qui n'a pas même le mérite d'être de l'eau de chicorée, l'action de la

paſſer dure longt-tems, le beurre frit, rouſſit, enfin on cinge, on laiſſe prendre couleur à la farine, le beure ſe décompoſe d'autant, on jette du conſommé & le beure noir, la chicorée cuite à l'eau, la farine crue quoique grillée & le conſommé tout eſt confondu. Je demanderois aux Médecins qui font grand cas de la propriété de la chicorée, s'il approuvent cette manipulation, & s'ils croyent que la plante en dépit de toutes ces macerations a conſervé ſes propriétés précieuſes & ſalutaires.

Je penſe qu'on ne doit cuire aucun légume dans l'eau, ni la chicorée, ni les épinards, ni l'artichaut, ni l'haricot verd, ni la féve de marais. Quand aux plantes connues ſous dénomination de *Cruciferes*, c'eſt une autre claſſe, je les crois dans le même cas, mais avec quelques précautions j'en parlerai avant de terminer.

Les ſucs des viandes ſont très-propres à ſe nourrir reciproquement; mettez une livre ou cent livres de bœuf, c'eſt preſque la même choſe, ſi la quantité d'eau eſt proportionnée, mais nourriſſez du bœuf avec veau &

mouton, de la vieille poulle, du dindon, du jambon, du lard, joignez-y le gibier, la volaille, le pigeon, des ſucs légumineux, voilà l'oille à l'Éſpagnole, & un réſultat merveilleux.

Comment donc nourrir des légumes par des légumes? mais il faut ſçavoir les traiter ce que juſqu'ici on a ignoré.

On a juſqu'ici voulu faire cuire l'oignon dans des corps gras, dans le lard il n'y auroit rien à dire, pour raiſon que les gens de l'art ne ſçavent point, car s'ils font de la proſe c'eſt ſans le ſçavoir. Nous y reviendrons mon deſſein eſt d'être utile, & pour y parvenir, il faut mettre toute queſtion au plus grand jour.

On paſſe d'ordinaire l'oignon dans le beure l'oignon contient de l'alkali volatil formé par la nature, ce corps gras l'empêche de ſe volatiliſer à l'action du feu, & le retient avec la plus grande ténacité, un grand feu ſoutenu pendant deux heures ne ſuffit pas pour l'évaporer. Enfin l'acide contenu dans le beure par le ſeçours de ce feu ſoutenu ſi longtems, ſe développe, s'unit à l'alkali volatil, ils

se neutralisent, il en résulte un sel amoniacal, l'oignon, dont l'alkali volatil s'est dégagé, reste alors une pulpe à peu près douce, mais vous retrouverez dans la sauce le sel amoniacal qui soluble y a fondu, & il auroit été intéressant qu'il ne se formât point, & d'enlever à la plante son alkali volatil.

Voulez-vous faire cuire l'oignon sans cet inconvénient? son vrai dissolvant est l'eau vous allez en juger par le procédé du Bouillon de légumes, point aussi intéressant qu'économique.

Du Bouillon de légumes.

Prenez douze oignons, & douze poireaux, il a la même propriété & économise d'autant l'oignon, mettez les dans la marmite destinée à faire ce bouillon, & les laissez bouillir seuls trois quarts d'heure, l'alkali volatil s'évaporera, vous le sentirez distinctement même du grenier, & après cette évaporation très-nécessaire, l'oignon & le poireau ont perdu leur saveur acre, & sont des pulpes béchiques & savoneuses, qui rendent l'eau très-propre à cuire tout les autres légumes, ensuite mettez-y le choux auquel vous laissez faire un bouillon

après quoi vous y ajoutez pois ſecs, ou féves, ou lentilles, carottes, panais, un pied de ſelleri non blanchi, * un morceau de potiron, beteraves entieres ſi vous en avez à cuire, ſoit pour ſalade, ſoit pour fricaſſer.

Si vous avez, ſuivant la ſaiſon, artichauts haricots verds, épinards, chicorées, faites les cuire à part, mais dans ce bouillon, & ces petits légumes cuits, rejettez leur bouillon dans la marmite, il en réſultera un excellent bouillon de légumes, que vous paſſez & laiſſerez repoſer pour dépoſer toutes les parties terreſtres & les fécules légumineuſes. **

Ce qu'il y a de certain, c'eſt que ſans aucuns frais, voilà vos légumes bien meilleurs & une aſſez grande quantité d'un bouillon très-bon, & propre à bien des uſages.

Nous parlerons ſeulement de la chicorée.

Vos chicorées retirées, mettez-les dans une caſſerolle, ne les égoutez pas, mettez du ſel ***

---

* Opération de Jardinier.

** Comparez ce bouillon avec celui des ſoupes maigres ordinaires.

*** On peut ſaler un peu fort ces chicorées, la plante en prend le goût, & en retirant le bouillon après il ne reſte pas dans la ſauce, d'ailleurs ce ſel ſe trouve corrigé par le beure & la liaiſon qu'on y ajoute.

& les laiſſez parfaitement cuire ſur le fourneau, enſuite jettez-les dans une étamine & les preſſez pour leur faire rendre la plus grande partie de leur eau, laquelle retourne dans la marmite dont elle ſort, faites paſſer vos chicorées ſous le couteau, jettez-les dans le conſommé & les y laiſſez le temps que vous jugerez néceſſaire, quand vous voulez les finir, faites fondre du couli blanc dans l'eſſence, paſſez la à l'étamine, s'il eſt néceſſaire, faites-lui jetter un bouillon pour favoriſer la liaiſon, enſuite jettez dedans vos chicorées avec percil & ciboule hachés, & la finiſſez par l'ébulition ; quand vous la jugez à ſon point, jettez dedans deux pains de beure & laiſſez migeoter en la remuant ſouvent avant de ſervir, une liaiſon de deux œufs même au roux y fait très-bien, donne du moeleux. Quand elle eſt dreſſée une cuillerée d'Eſpagnole à l'ordinaire pour l'œil & pour le goût. Si l'on veut la chicorée au blanc, dans l'eſprit de ce procédé il eſt facile de ſe conduire.

La chicorée conſerve ſon goût diſtinctif, n'eſt dépouillée d'aucuns principes, s'ils ſont précieux ſoit par leur ſaveur, ſoit par leur ſalubrité, ils ſont bons à conſerver.

Il en eſt de même de tous les légumes, l'épinard, l'haricot verd eſt délicieux cuit ainſi & rend le bouillon excellent, les Cuiſiniers diront que l'haricot verd n'aura pas l'œil d'un ſi beau verd; il ſera bien meilleur. Les perles fines ne ſont pas d'une forme ſi réguliere, d'une eau ſi chatoyante que les fauſſes, préférerez-vous les fauſſes?

Faites cuire de même les béteraves, ſoit pour ſalade, ſoit pour fricaſſer; enſuite faites prendre à tous légumes, le ſel & le dernier dégré de cuiſſon dans ce bouillon lequel peut très-bien ſervir à augmenter le bouillon deſtiné à la ſoupe du commun, ſinon avec une manipulation très-ſimple, très-facile & fort peu couteuſe, vous en faites un excellent bouillon maigre, qui fait grand bien & un extrême plaiſir aux pauvres du lieu. *

Il eſt tout ſimple qu'en maigre vous ne ferez pas du couli blanc avec du reſtaurant

* De tous les légumes c'eſt l'artichaut qui donne le meilleur goût à ce bouillon, & tous y font très-bien. Ecoutés les Docteurs, ils diront qu'il rend une amertume affreuſe, n'en croyez rien, bonnes gens, votre ſoupe ſera excellente.

fait d'un vieux dindon; mais vous le pouvez faire avec du bouillon de poiſſon; vous pouvez auſſi le faire avec ce bouillon de légumes, en y ajoutant, quand la farine eſt tout à fait cuite, avant de le retirer du feu, une ſuffiſante quantité de beure, pour qu'il ſe diſſolve plus aiſément quand on le veut employer & ne faſſe pas une vraie colle. Et ſans doute en famille, dans les ménages un peu calculans, on s'en contentera très-bien en gras, ſans aller chercher des vieux dindons pour faire un reſtaurant.

A la Campagne où l'abondance des légumes permet d'en employer une plus grande quantité, le reſultat trituré avec un peu de ſon, fait pour la volaille une excellente nourriture & ménage le grain, car gagner d'une part, & ne rien perdre de l'autre doit être le but que le ſage ſe propoſe à la Campagne, c'eſt une ſource féconde d'avantages. Si tout y peut, tout y doit tourner à un profit quelconque.

Je demande en ce moment au Lecteur éclairé s'il comprend que depuis 300 ans, on ait fait cuire de la chicorée comme je l'ai décrit;

c'eſt cependant la ſeule maniere uſitée, même par les habiles gens, je défie tout contradicteur & toute contradiction, ſur cet article : je demeure convaincu, que tous les gens de l'art ſont perſuadés que la chicorée cuite diféremment qu'ils n'ont l'habitude de le faire ſeroit amere, & ils ſe trompent, interrogez ſur ce fait les aigles que j'ai cité, ils vous diront je l'ai toujours vu faire *ſic voluere.*

J'ai promis de parler des plantes *Cruciferes*, c'eſt-à-dire, celles qui lorſqu'elles fleuriſſent jettent une petite fleur qui forme une croix, le choux & le choufleurs ſont de cet ordre ; mais j'ai contracté auſſi l'obligation de parler de l'oignon cuit dans le lard. Lorſqu'on cuit ainſi l'oignon, l'acide marin contenu dans le ſel du lard, chaſſe très-promptement l'alkali volatil, & la plante devient douce en perdant toute ſa force.

Le choux perdera ſon alkali volatil dans l'eau avec & comme l'oignon.

Si vous voulez en faire une choucroute, qu'il vous convienne de faire cuire votre choux dans un aſſaiſonnement nourri & gras, faites une eau légerement marine, & y laiſſez

faire un bouillon à votre choux, ensuite jettez-le dans l'eau fraîche, & pressez-le; mais me direz-vous? qu'elle contradiction! voilà le procédé que vous avez tant blâmé pour une plante, vous le prescrivez pour une autre; c'est fort différent dans la chicorée, vous avez tout à conserver, goût & propriété; dans le choux, au contraire, vous gagnez tout, quand ainsi qu'à l'oignon vous enlevez une force très-désagréable. Si vous employez l'oignon ou le poireau dans les corps gras en prenant la précaution de leur faire faire un bouillon dans l'eau salée, & les jetter dans l'eau fraîche, le choux, l'oignon, le poireau, cuiront très-promptement, & leur saveur est bien différente.

Il en est de même du chou-fleur, avec cette précaution & le soin de jetter dehors & loin l'eau marine dans laquelle vous lui avez fait faire un bouillon qui se feroit trop sentir, vous le dépouillez de ce principe fort & urineux. Vous avez une petite casserolle de terre, ou d'argent, ou de cuivre étamé, profonde de la forme ou les choux-fleurs sont arrangés dans le plat, dressez-y en

ſens inverſe vos choux-fleurs, verſez du bouillon de racines, & un peu de ſel, jettez-y gros comme un œuf de beurre, laiſſez-les cuire & migeoter dans cette eſpéce de blanc. Délayez à part du couli blanc dans du conſommé, à l'inſtant de ſervir, mettez-y deux anchois hachés, deux pains de beure à peine fondus, jettez deux jaunes d'œufs, faites bien chauffer encore vos choux-fleurs, décantez votre blanc, c'eſt-à-dire, le verſez par inclination, retournez vos choux-fleurs qui ſeront tout dreſſés, jettez la ſauce deſſus, & la ſauce & le légume ſe trouvent avoir du goût, être onctueux & chauds, comparez-les avec des choux-fleurs cuits dans l'eau, dreſſés long-temps d'avance & ſubmergés d'une ſauce blanche à la farine crue, & ſi vous êtes de bonne foi, vous conviendrez que voilà la ſeule maniere de les manger.

Ce que je dis ſur un légume, il faut s'en ſervir pour tous les autres de la même eſpéce. On voit que ce Traité eſt l'art de raiſonner les opérations de la Cuiſine, & non la marche exacte de chaque opération. Il me reſte un point ſur lequel je puis répandre

une lumiere nouvelle. C'est l'art d'ôter au poisson un peu avancé le goût de poisson ; & tout mauvais goût.

Je ne puis lui restituer la fermeté ni le goût de noisette. Vous avez une grande Table à servir en maigre, on vous présente Esturgeon, Turbot, Barbue, Solles, Raie, Saumon, il a fait de l'orage, le vent sud, sud-ouest, ouest a soufflé, le poisson est douteux.

Je prends un Turbot par exemple, je le mets dans une casserole propre à le contenir à l'aise. Je verse dessus assez d'eau tiede pour le baigner, j'y jette deux petites poignées de sel, je l'expose à un feu doux jusqu'à ce que l'eau fremisse, il se répand alors une odeur infecte. Je fais alors porter la casserole à l'air & j'y laisse évaporer toute cette odeur insuportable ; je jette ensuite cette eau au loin, elle sent très-mauvais, je remplis la casserolle d'eau fraîche & la change plusieurs fois, au moins trois fois, à la troisiéme si j'ai de la glace & du tems je laisse revenir mon Turbot dans l'eau glacée. Il faut observer de mettre un quart d'heure d'intervalle à cha-

que

que fois qu'on renouvelle l'eau fraîche, ensuite on le fait cuire à la maniere ordinaire.

Si ce Mémoire paroit utile, j'en réserve un autre sur la Cuisine rurale. Tout le monde souffre de voir la domesticité oisive, parfaitement nourrie au Château, tandis que la portion ouvriere laborieuse, tels que les Jardiniers, Gens de basse-cour, le ménage de campagne enfin, vit avec une frugalité si misérable, qu'ils veillissent de très-bonne heure, la réparation n'étant jamais à raison de la déperdition, je donnerai sur cette partie, une carte si simple, & une démonstration si facile, qu'une fille qui n'aura jamais fait la Cuisine en trois jours la fera très-bien, & la dépense sera si peu considérable que la plupart des Propriétaires ne pourront se refuser à la douceur de venir au secours de l'humanité souffrante, je dis à la Campagne; mais à la Ville, les gens obligés au calcul de leur facultés, s'ils veulent l'adopter, vivront mieux avec moitié moins de dépense.

M. DCC. LXXXII.

